

新食肉センター整備の基本方針への意見

平成 30 年 3 月 7 日

高知県新食肉センター整備検討会

目次

はじめに	1
1. 整備の基本的な考え方	2
2. 本県の食肉処理を取り巻く現状	4
(1) 高知県広域食肉センターを取り巻く環境	
(2) 新食肉センターの方向性	
3. 施設の規模と機能	6
(1) 生産の見通し	
(2) 施設の規模と求められる機能	
(3) 運営シミュレーション	
4. 整備の場所	14
(1) 基本的な考え方	
(2) 現在地での建設可能性	
5. 運営の体制	15
(1) 設置運営主体について	
(2) 経営についての基本的な考え方	
(3) 損失に対する備え	
6. 施設整備費の負担	17
おわりに	18

はじめに

現在、稼働している高知県広域食肉センター(以下、「現食肉センター」という。)は、県内四万十町以東の 28 市町村から構成される高知県広域食肉センター事務組合(以下、「一部事務組合」という。)が設置者となり、一部事務組合から施設の使用許可を受け、一般社団法人高知県中央食肉公社(構成は 3 市、農協等)が運営している。

現食肉センターは、昭和 55 年に建築後 37 年が経過し、平成 30 年度末には耐用年数の 38 年となり、建替えの時期を迎えている。また、運営面では、長年、赤字が続き、その赤字額を一部事務組合の構成 28 市町村で負担しているという状況である(平成 29 年度からは出荷団体も負担)。

現食肉センターの今後のあり方を検討するため、一部事務組合は、28 市町村の代表ほかを委員とする「高知県広域食肉センターあり方検討委員会」を開催し、その第 6 回会議(平成 28 年 10 月 20 日開催)で、「一部事務組合と食肉公社運営による事業運営は廃止とする。」という答申案を決定し、平成 28 年 11 月 14 日に、一部事務組合管理者に対して答申を行った。また、一部事務組合議会(平成 29 年 7 月 3 日開催)においても、「現在議論されている県内と畜事業の競争力強化策が実施に至るまでは高知県広域食肉センターでのと畜事業の継続に努めるとともに、同強化策が実施された暁には、現食肉センターのと畜施設を速やかに廃止する」という決議を行った。

一方、県では、食肉センターは、県全体の畜産振興、さらには食肉の安全な供給という観点から、極めて重要な役割を担う「公共財」であり、必要不可欠な施設であるという立場から、平成 28 年 11 月 10 日、「高知県新食肉センター整備検討会」(委員は学識経験者、市町村、センター利用業者、生産者、生産者団体、量販店・消費者代表、高知県の計 19 名、委員長飯國芳明高知大学教授)を立ち上げ、新たな食肉センター(以下、「新食肉センター」という。)への建て替え等の方針を協議するために、計 7 回の検討会を開催し、施設の規模や機能、設置・運営体制及び整備の場所等について検討した。

本意見書は、「高知県新食肉センター整備検討会」で協議のうえ、了承された方向性についてとりまとめたものである。

1. 整備の基本的な考え方

高知県第3期産業振興計画では、土佐あかうしや四万十ポークなど県内外で評価の高い畜産物を、地産外商の重要な品目として位置づけ、生産基盤の強化を図るとともに、販路拡大に向けた取り組みを進めている。

加えて、こうした取り組みを核として、食品加工、流通販売、レストランなどの関連産業を集積させ、地域地域により多くの雇用を生み出す、「畜産クラスター」の形成に向けた取り組みを進めており、既に、嶺北地域や四万十町においては、土佐あかうしや四万十ポークなどのクラスタープロジェクトがスタートしている。

そうした取り組みの中で、食肉センターは、と畜やセリ、加工、流通販売などの機能を通じて、生産の拡大や食肉加工による畜産物の高付加価値化、地産外商の強化や県民への安全・安心な食肉の供給といった、いわゆる川上、川中、川下の取り組みを好循環させ、拡大再生産につなげていく重要な役割を担っている。

仮に、高知県中央部における食肉センターを廃止すれば、東部や嶺北地域を中心に輸送費のコストや輸送時間の増加や、枝肉価格の下落などにより、年間5億円程度の社会的影響があると推測され、小規模な生産農家を中心に肥育農家や繁殖農家の廃業や、廃用牛や病畜の受け入れの場もなくなることで、また、加工・流通事業者の負担の増加など、ひいては県全体の畜産業、食肉加工・流通業が衰退していることが懸念される。また、四国で唯一の馬のと畜ができるセンターであることも考慮することが必要である。

以上のことから、新食肉センターは、本県の畜産振興、さらには食肉の安全な供給という観点からも、極めて重要な役割を担う公共財であり県内に存続し、産地の近くにあることが求められる必要不可欠な施設であるといえる。

了承事項

- (1) 食肉センターは、と畜やセリ、加工、流通販売などの機能を通じて、生産の拡大や食肉加工による畜産物の高付加価値化、地産外商の強化や県民への安全・安心な食肉の供給といった、いわゆる川上、川中、川下の取り組みを好循環させ、拡大再生産につなげていく重要な役割を担っている。
- (2) 食肉センターは、本県畜産の振興のために必要不可欠な施設であり、県が中心となり、市町村、JAグループ等と連携して、新食肉センターの整備を進めて行く。
- (3) 新食肉センターは、と畜機能、流通機能、その他必要な機能を備えたものとし、ブランド化、海外への輸出等にも対応するとともに、食の安全を求める県民のニーズに対応できる、高度な衛生管理を実現できる施設を目指す。
- (4) 牛などの新たな価値を生み出し、高知県ならではの食肉センターを目指していく。

2. 本県の食肉処理を取り巻く現状

(1) 高知県広域食肉センターを取り巻く環境

新食肉センターの整備にあたり、現食肉センターの現状や、内部環境・外部環境を整理し、新食肉センターの方向性の検討を行った（表1）。

表1 新食肉センターの環境から分析した方向性（クロス SWOT 分析）

		外部環境	
		(機会)	(脅威)
内部環境	(強み)	<ul style="list-style-type: none"> 土佐あかうしの生産の増加 HACCP導入による県産食肉の消費者の信頼の向上 海外への食肉輸出 	<ul style="list-style-type: none"> 肉畜の飼養頭数の減少 HACCPの義務化 四国3県の食肉処理施設の整備
	(弱み)	<ul style="list-style-type: none"> 土佐あかうしの高値枝肉価格を維持するため、地産外商に加え、地産地消対策を行うため、食肉流通業者、外食産業、観光業者の連携の強化を図る。 食肉処理施設を整備し、HACCPを導入するとともに見学コースを設置し、衛生管理の見える化を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> HACCP対応型の施設整備を行い、他県の食肉処理施設との差別化
	(強み)	<ul style="list-style-type: none"> 土佐あかうしの食肉卸売市場 関連企業が肉畜の集荷を行っている。 食肉の大消費地である高知市に位置している。 	<ul style="list-style-type: none"> 施設整備を行いHACCPを導入し、衛生の高度化を図る。 施設の整備やHACCPを導入し、海外への食肉輸出を行う。
	(弱み)	<ul style="list-style-type: none"> 施設が老朽化してきており、HACCPによる衛生の高度化が図れない。 大動物、小動物とも稼働率が低い。 経営体質が脆弱である。 	<ul style="list-style-type: none"> 施設整備を行いHACCPを導入し、衛生の高度化を図る。 大動物、小動物ともと畜・解体日を週1、2回として作業の効率化を図るとともに部分肉処理や製品加工部門を取り入れ職員の流動化を図る等利益が得られる業務を取り入れ経営体質強化を図る。

(2) 新食肉センターの方向性

以上の整理を踏まえ、新食肉センターの方向性を検討すると、まず、HACCP 対応の施設整備を行うことで、法規制や輸出への展開に対応することや、安全安心な食肉を提供し消費者の信頼を勝ち取っていくことが必須である。

また、新たな事業を開始し、さらなる収益事業を展開することにより、安定した黒字運営を目指す必要がある。

現食肉センターは、近年の施設の老朽化やと畜頭数の減少などにより、厳しい経営状況が続いている。そのような中で、土佐あかうしは、県外でも評価が高く、安定的にニーズはあるが、その希少性から一般に出回ることが少なく、消費者の手元には届きにくい状況にある。そのため、今後、増産を図ることにより、県内外での販売額を大きく伸ばしていくことが期待される。また、検討会の中で、高齢化で赤身肉の需要は高まるとの意見も出された。

我が国唯一の土佐あかうしの食肉卸売市場という強みを生かし、HACCP 対応の高度な衛生管理ができる新食肉センターに建て替えることが必要である。

了承事項

(1) HACCP システムの導入

(2) と畜だけでなく、加工・卸売など利益が見込める事業を実施

3. 施設の規模と機能

(1) 生産の見通し

増頭対策については、生産基盤の強化、生産者の所得の向上など畜産振興の根幹となる施策であり、県を中心に展開している。

他方、生産面の支援はもちろん、需要を生み出すための消費拡大事業も積極的に行っている。例えば土佐あかうしでは、首都圏など有名レストラン・料亭や料理人の方々にターゲットを絞り、試食や商談などのPR活動を続けており、食味の評価は非常に高く、認知度が向上し、需要も次第に高まってきている。その結果、下落していた枝肉や子牛の価格が上昇に転じている。そのような取り組みの効果も反映して、農家の増頭意欲も向上し、平成25年度に1,500頭台にまで減少していた飼養頭数も、平成29年の9月時点で、2,000頭を超えるまで増頭が進んでおり、需要喚起が供給サイドに好影響を与えている状況である。

このように、県の増頭政策の考え方として、県で独自に計画した数字を達成していくものではなく、需要喚起を行いつつ、生産者の増頭意欲を様々な施策によって支援していくというものがある。

以下の各畜種の生産の見通しは、平成29年1月に県でおこなった「経営意向調査」に基づくものである。調査は、農家一軒一軒の聞き取り、各農家の意向を反映した生産の見通しである。

(ア) 土佐あかうし

平成36年度に向けては、牛肉需要の高まりに対応するため、乳用牛への受精卵移植による子牛生産や繁殖牛の増頭、施設整備等、産業振興計画に基づき増頭を行い、約4,000頭までの増頭を計画している。

平成46年度に向けては、販売面では地産外商を進めながら、県内需要を拡大し、新たな販路や有利な販売先の確保、新規就農者の確保や新たな生産拠点の整備により増頭を推進し、需要や、生産者の意向を考慮して、約4,100頭までの増頭を見込んでいる（図1）。

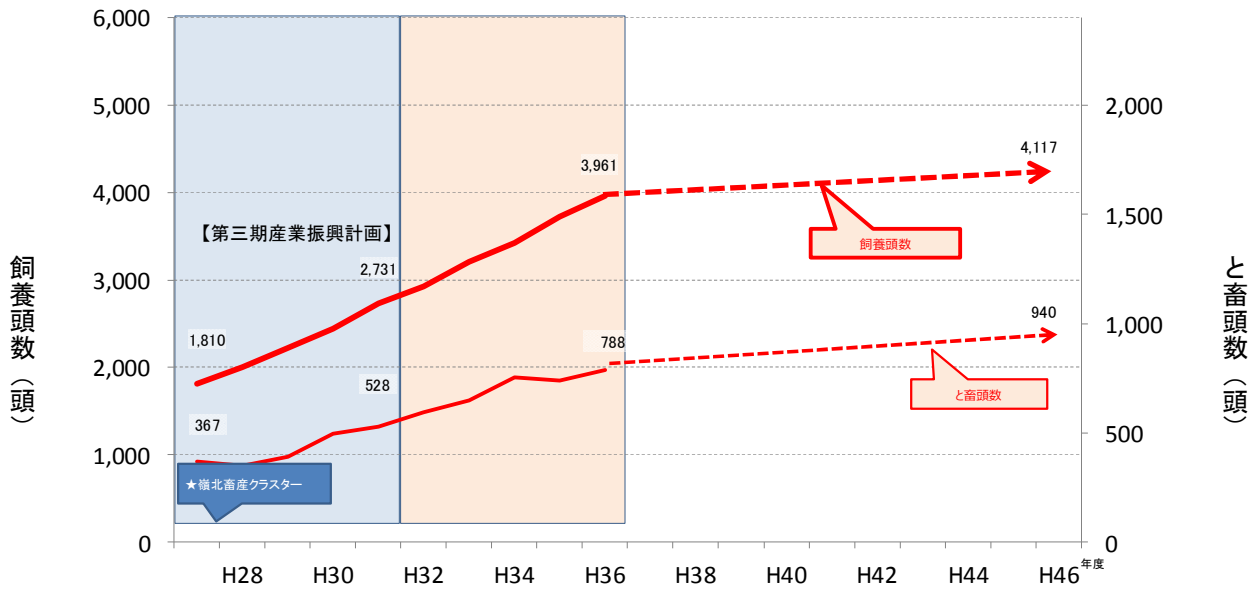


図1 土佐あかうしの生産の見通し

(イ) 黒牛

平成36年度に向けては、子牛不足に対応するため、繁殖雌牛の増頭、施設整備の推進等、産業振興計画に基づき増頭を行い、約2,650頭までの増頭を計画している。

平成46年度に向けては、県内需要を拡大し、新たな販路や有利な販売先の確保、畜産クラスターの拡大、既存農家の規模拡大や新規就農者の確保により増頭を推進し、需要や生産者の意向を考慮して、約2,850頭までの増頭を見込んでいる(図2)。

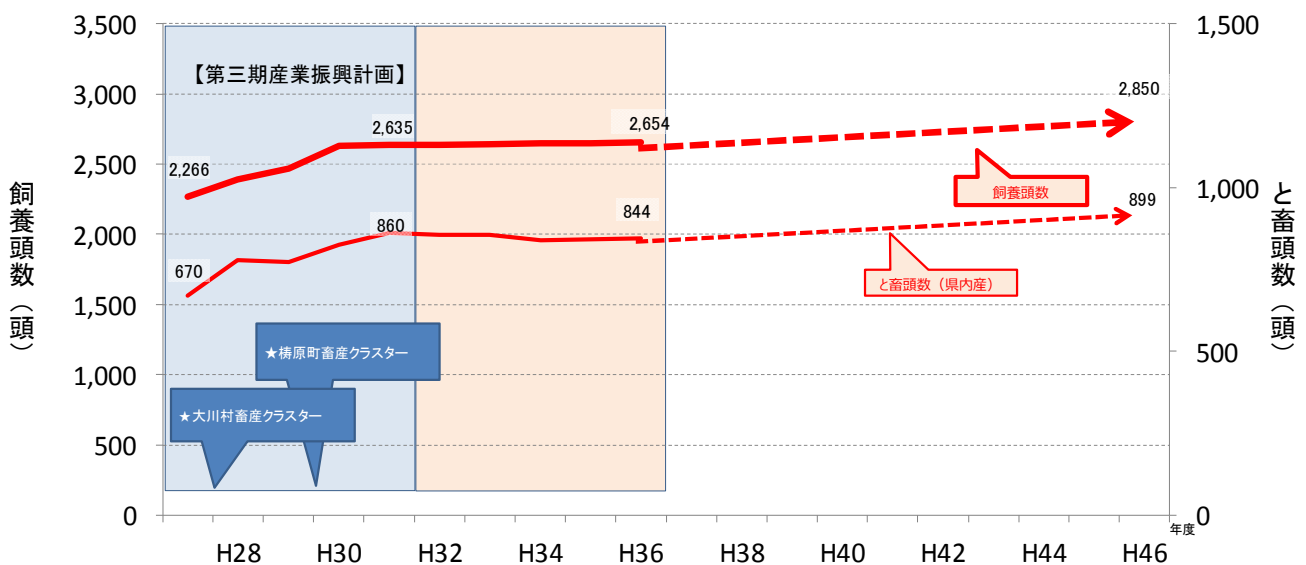


図2 黒牛の生産の見通し

(2) 施設の規模と求められる機能

①新食肉センターの処理頭数の見込み

(ア) 土佐あかうし

平成 36 年度に向けては、図 1 に示すとおり、約 780 頭、平成 46 年度に向けては、約 940 頭を見込んでいる。

(イ) 黒牛

平成 36 年度に向けては、黒牛は、図 2 に示すとおり、約 850 頭、平成 46 年度に向けては、約 900 頭を見込んでいる。

(ウ) その他

現食肉センターでと畜しているその他の畜種について、県外から導入している黒牛・交雑種や、馬については、平成 27 年度実績の頭数（黒牛 434 頭、交雑種 745 頭、馬 139 頭）の横ばいでの推移を見込んでいる。

②新食肉センターの施設規模と機能

新食肉センターの施設規模を決定するにあたり、3つのパターンを比較、検討を行った。

パターン①は、牛の増頭した分をすべて新食肉センターでと畜し、豚は今後増頭する分の2分の1を新食肉センターで、また2分の1を四万十市営食肉センターでと畜するパターンを想定（処理頭数は牛 22 頭/日、豚 123 頭/日）。

パターン②は、新食肉センターは牛のみをと畜し、四万十市の食肉センターは豚のみをと畜するというパターンを想定（処理頭数は牛 46 頭/日）。

パターン③は、新食肉センターは牛のみをと畜し、現在、四万十市でと畜をしている牛は集荷しないパターンを想定（処理頭数は牛 33 頭/日）。

収支を比較すると、牛と豚の、と畜を行うパターン①では、施設の整備費が高額になることに加え、費用もかかり、運営収支も悪いものとなる。

一方、牛だけを行う場合は、施設の整備費が抑えられ、運営収支も初年度より黒字が見込まれるシミュレーションの結果となり、センターの継続性にも資するものである。

また、新食肉センターは牛メインのと畜、四万十市営食肉センターは、今後四万十市で立ち上げる新たな検討会で議論されるが、県内の豚すべてと牛は現状どおりのと畜を行うこととした場合でも、両センターともに安定した運営が見込まれ、共存共栄は図られる見込みである。

以上のことから、パターン③が望ましいという結論に至り、新食肉センターのと畜形態としては、牛メインのセンターとすることが検討会で了承された。

なお、豚については、緊急的にと畜に対応できるようにするために緊急棟を整備し、県内養豚農家の影響を減らすように対応していく。

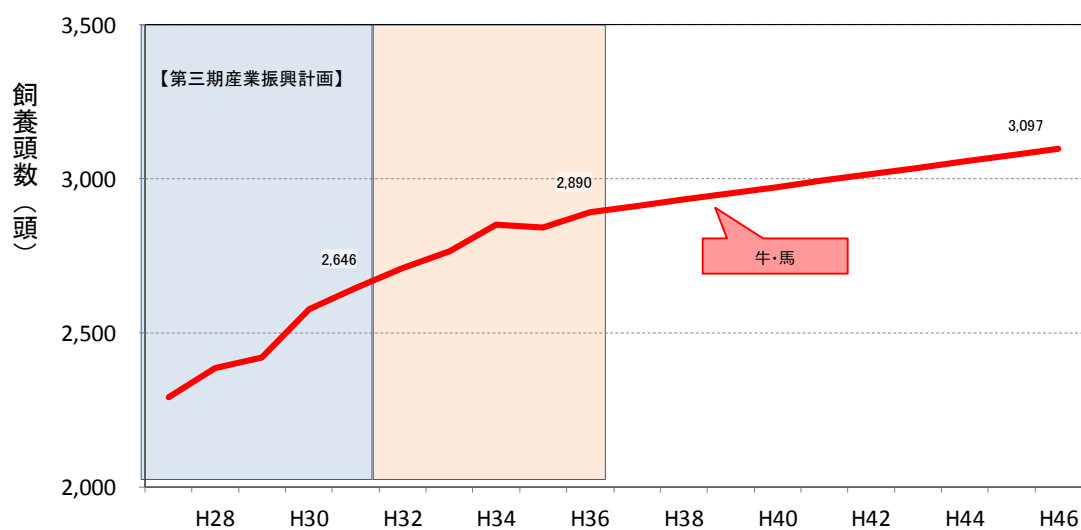


図3 新食肉センターの処理頭数の見通し

③利益拡大に向けた考え方

一般的にと畜効率の違いにより、豚の方がと畜事業では収益化しやすく、牛のと畜は、解体に手間がかかるため、赤字体質であるといえ、他県の利益が出ている食肉センターでも、と畜事業だけでは赤字である場合が見られる。

現食肉センターではと畜事業のみを行っているが、新食肉センターでは、川上から川下までの機能を取り込み、調達コストの低下等の経費削減・新たな事業の開始・と畜から加工販売まで一気通貫で行うことによって、バリューチェーン全体の利益を拡大させ、その上で、拡大させた利益の一部を新食肉センターに取り込み、利益を拡大させていく計画である。

一般的にも、と畜以降の部分肉加工、セリ、卸売、内臓販売を行うと、豚より牛の方が単価が高いなどの関係から、利益面で逆転するとされている。

具体的には、新食肉センターでは、「と畜」に加え、「セリ」「部分肉加工」「卸売」まで一気通貫で行うことと、新規事業を開始することにより、運営収支を黒字化させ、利益を拡大させていく計画である（図4）。

なお、民間から取り込む事業については、事前に各業者と協議を重ねており、食肉センターが高知市内に必要なとの認識等から、新食肉センターに取り込むことについて了承を得ている。

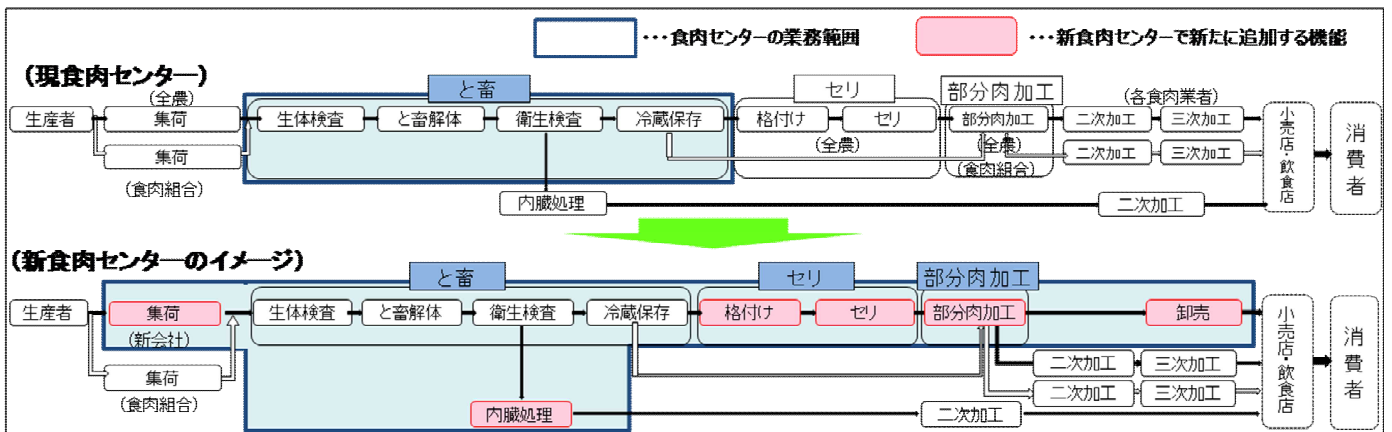


図4 新食肉センターが取り込む事業のイメージ

(3) 運営シミュレーション

①運営収支の前提条件

(ア) と畜頭数について

新食肉センターの運営シミュレーションの元となると畜頭数は、産業振興計画に基づき増頭を図ることに伴い、と畜頭数も増加する。

また、新食肉センターの施設規模は、産業振興計画に基づく平成 36 年度の処理頭数に対応できる規模で整備としている。

(イ) 組織体制について

組織は、と畜（牛メイン）、内臓販売、セリ及び部分肉加工並びに JA の大規模直販所等への卸売などを行う部門と、庶務・経理に関する業務を行う部門が必要となる。

効率化を図るために、と畜を行う部門は作業員の流動化を行い、1 週間のうちと畜・解体日、部分肉処理日を分け、各業務を兼業化することにより人件費の削減が見込める。

②新規に取り組む事業

○県内酪農家から廃用牛の集荷

県外へ出荷されている県内廃用牛（乳牛）を集荷し、主にミンチ材料として卸売を行う。現在、スーパー・肉屋に並んでいる牛ミンチは外国産・県外産がほとんどであり、地産地消として置き換えを狙う。今後、生産者と調整を行いながら徐々に頭数を増やしていく。

○県外と畜あかうしの集荷

県外でと畜されている土佐あかうしを集荷し、と畜、部分肉加工まで行う。今後、生産者と調整を行いながら徐々に頭数を増やしていく。

○農協直売所への畜産物卸売

セリで一部を自社取りし、現在計画されている JA 大規模直販所等で販売する土佐和牛のブロック肉の卸売を行う。グループ内流通による中間流通コストを削減し、利益の増加を目指す。

③民間から取り込む事業

○と畜・内臓販売の強化

洗浄済みの内臓を、内臓業者へ販売を行う。HACCP の機能を持った新食肉セン

ターで洗浄を行い、付加価値を付け、業者に販売する。

○セリ機能の強化

と畜した枝肉をセリへかける。現センターでは、加工室内でセリを行っているが、セリの充実を図る。

○部分肉加工の強化

食肉業者の枝肉を部分肉にカットする。特に牛のカットは、豚より単価が高く、利益率が高い。

現食肉センターでは、食肉加工業者（2社）が、同じ作業をしていることや、冷蔵庫が2つあることなど、効率が悪く、高コストであるが、新食肉センターでは、ラインの一本化で2社の合意が得られており、さらに利益を生み出していく。

○豚肉の卸売

現在、全農が行っている豚肉卸売を継続し、豚肉の部分肉を仕入れ、卸売を行う。今後は、外部から仕入れ、販売していく。なお、他県の食肉センターでも、利益を生み出すために、牛だけをと畜する食肉センターでも豚や鶏の卸売を事業に組み込んでいる例がある。

④新たな負担

新たな負担については、現食肉センターで減免されている固定資産税、下水道使用料、借地料や、減価償却費が発生する。

⑤運営収支

以上のと畜事業、新規に取り組む事業、民間から取り組む事業から新たな負担を含めた費用を差し引くと、表2のと通りの収支となり、初年度から黒字化できる計画である。

表2 新食肉センターの新たな負担等を差し引いた利益

	初年度	5年後	15年後
利益	2,532 千円	22,858 千円	55,402 千円
と畜頭数	2,710 頭	2,890 頭	3,097 頭

⑥将来取り込むことが見込める機能

上記の運営シュミレーションに取り込んだ事業に加え、さらなる経営安定化を図るために、将来取り込むことが見込める機能を検討し、川上の増頭、川中の HACCP 対応や輸出対応、食肉加工品の製造等、川下の学校給食へのさらなる食肉の提供の充実、地産外商の強化など収益増加につなげることなどを検討している。

また、様々な流通チャネルを活用し、既存の県内食肉業者と競合しないような取り組みを進めていく。

了承事項

- (1) 現食肉センターでは、「と畜」に加え、「セリ」「部分肉加工」「卸売」まで一気通貫で行うことにより、バリューチェーン全体の利益を拡大させ、新食肉センターに利益を取り込む計画としている。
- (2) 新食肉センターは、牛メインとし、豚のと畜については、緊急棟で対応できるように進めていく。

4. 整備の場所

(1) 基本的な考え方

整備の場所については、一般的に施設整備をするに当たって新たな用地を選定する場合、住民の同意や用水・排水の条件を満たすことが必要となることから、新たな用地の確保は困難であるといえる。現食肉センターは高知市中心部に位置し、立地利便性が高く、産地からの輸送や、と畜・加工処理後の消費地への輸送という点において、優れているといえる。

整備の手順については、いったんセンターを廃止し、整備する場合は、工事期間に他センターでと畜をする必要があり、その場合、構築してきた流通経路を断ち切り、整備後も元に戻らない可能性がある。

そのため、現施設を稼働させながら、現在地の空いたスペースに整備することにより、と畜事業を停滞させることなく、新食肉センターに移行することが望ましい。

(2) 現在地での建設可能性

そこで現食肉センターが所在する現在地で、現食肉センターを運営しながら空いたスペースに新食肉センターを整備することを検討するため、建設可能性調査を行った。調査の結果、建築面積や、出入りするトラックの転回スペースを考慮しても、検討してきた処理頭数 33 頭/日や、46 頭/日のいずれのパターンでも現在地で建設は可能という結果となった。

そして、新食肉センターは現在地で整備することを基本として関係者と協議を行うことが検討会で了承された。

了承事項

(1) 新たな用地の確保が困難であり、現在地に整備する。

5. 運営の体制

(1) 設置運営主体について

現食肉センターは、設置者と運営者が分離した体制をとっているが、新食肉センターでは、同一主体が設置運営を行っていくものとなり、具体的には県及びJA、食肉組合が出資し、新会社（株式会社）を設立し、運営をしていく。

新会社の業務は、①新食肉センターの設置、②新食肉センターを活用して行うと畜（牛メイン）、内臓販売、セリ及び部分肉加工並びにJAの大規模直販所等への卸売などである。

新会社への出資金は設立当初の運転資金見合いとし、出資は県とJA、食肉組合で行い、市町村は出資を行わない計画とする。実際の運営については、JAグループが中心となって担っていく。

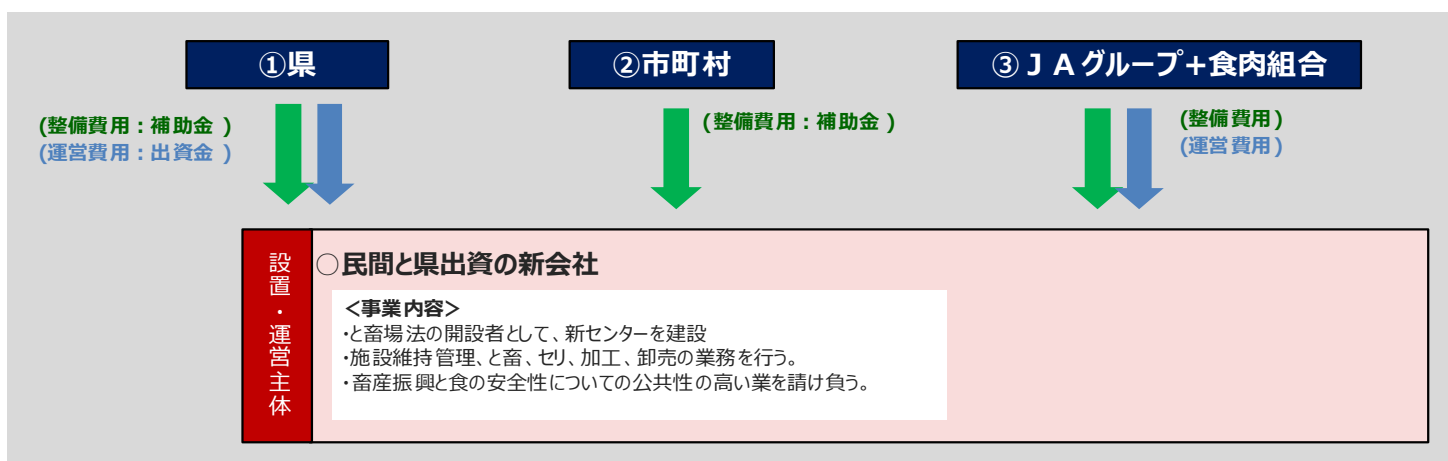


図5 新会社の概要

(2) 経営についての基本的な考え方

経営の基本的な考え方については、まず、新会社の経営判断が尊重される。経営に伴うリスクは、天災や伝染病発生などの不可抗力によるものを除き、県及び市町村は負担しないこととする。

県の役割としては、農業政策の一環として増頭計画の推進、加工高度化の支援、県産畜産物の販路拡大など、新食肉センターの経営環境の改善に向けた取り組みを行い、また、市町村には、県とともに安全な畜産物の安定供給や、増頭計画の推進などの畜産振興についての取り組みを行うように進めていく。

(3) 損失に対する備え

新会社は、と畜に加え、収益事業である内臓販売、セリ・部分肉加工、卸売りなどの収益事業を取り込むことにより、経常的に純利益を確保することを前提としている。

そのうえで、純利益が出た場合には積み立てを行い、万が一損失を生じた場合は、その積立金の取り崩しによる対応を行う。

ただし、安定的に純利益を計上する場合には、と畜料の引き下げなどを通じて農家に還元することも検討することとしている。

さらに、万が一積立金や自己資本金で対応できない場合は、JA グループの系統金融機関等が運転資金を融通し、県や市町村は赤字を補てんしないこととする。

了承事項

(1) 県及び JA 等が出資し、新会社（株式会社）を設立する。

出資金は、設立当初の運転資金見合い。

出資は、県と JA 等で行う。市町村は出資を行わない。

運営は、JA 等が中心となって担っていく。

(2) 経営についての基本的な考え方について、新会社の経営判断が尊重される。

経営に伴うリスクは、天災、伝染病発生等の不可抗力によるものを除き、県及び市町村は負担しない。

(3) 損失に対する備え

純利益は、積み立てを行い、万が一、損失を生じた場合は、積立金の取り崩しにより対応する。

積立金や自己資本金で対応できない場合は、系統金融機関等が運転資金を融通する。

6. 施設整備費の負担

施設の整備費用は、県、市町村、JA 等で負担することとし、HACCP 対応で将来の輸出も見込んだ施設とする。

また、この新食肉センターの整備費用については、と畜部分は県及び市町村が、新会社に対する補助金という形で負担し、と畜以外の部分肉加工などの部分を JA 等が負担することとし、将来の施設の老朽化に伴う更新経費については更新時に協議することとする。

了承事項

- (1) 施設整備費用は、県、市町村、JA 等で負担。と畜部分は県及び市町村(新会社に対する補助金)、と畜以外部分は JA 等が負担。
- (2) 施設の老朽化に伴う更新経費については、更新時に協議を行う。

おわりに

まず、改めて、食肉センターは、と畜やセリ、加工、流通販売などの機能を通じて、生産の拡大や食肉加工による畜産物の高付加価値化、地産外商の強化や県民への安全・安心な食肉の供給といった、いわゆる川上、川中、川下の取り組みを好循環させ、拡大再生産につなげていく重要な役割を担っており、畜産振興のために必要不可欠な施設で、存続する必要があるというスタンスで、検討を進めてきた。

検討の中で、各関係者の立場から、様々な意見が出され、議論がおこなわれたが、最終的に、新食肉センターの設置運営は、官民共同出資の株式会社が担っていくという結論に達し、また黒字経営ができるというシミュレーションも検討を行い、今後の方向性を定めることができた。

最後に、検討会委員をはじめ、各関係者が知恵を絞り、このような新食肉センターを新たに整備するという前向きな意見書を提出することができ、これが今後の土佐あかうしの振興をはじめ、高知県の畜産振興を推進していくうえで大きな一歩となり、将来につながるものであるといえる。

今後は、検討会の中で議論を行ってきた計画を実行へと移していくこととなる。その中での決定事項は、生産者や加工流通業者や行政関係者のみならず、県民全体へ影響を及ぼすものであるため、適切に意見交換や情報開示など行いながら、より良いセンターとなるよう、努めていくものと期待をして本意見書を締めくくる。

高知県新食肉センター整備検討会委員名簿

参考資料 1

区分	所属	職名	氏名	前任
学識経験者 (3)	高知大学	教授	飯國 芳明 (委員長)	
	(一社)高知県畜産会	専務理事	澤田 章史	
	(公財)日本食肉生産技術開発センター	専務理事	細見 隆夫	
市町村 (7)	高知市	副市長	中澤 慎二	井上 哲郎 (~第3回検討会)
	南国市	副市長	村田 功	吉川 宏幸 (~第5回検討会)
	四万十市	市長	中平 正宏	
	田野町	町長	常石 博高	安岡 雅徳 (~第2回検討会)
	土佐町	町長	和田 守也	
	禰原町	町長	吉田 尚人	矢野 富夫 (~第6回検討会)
	四万十町	町長	中尾 博憲	
センター利用者 (2)	全国農業協同組合連合会高知県本部	本部長	濱口 達也 (副委員長)	
	高知県中央食肉事業協同組合	理事長	三谷 勝義	
生産者 (2)	本山町畜産組合	副組合長	細川 茂幸	
	高知県養豚協会	会長	松本 正彦	渡辺 典勝 (~第4回検討会)
生産者団体 (2)	高知県農業協同組合中央会	自己改革推進室部長	徳弘 吉哉	
	土佐れいほく農業協同組合	組合長	西村 行雄	
量販店・消費者代表 (2)	(株)サンシャインチェーン本部	精肉課長	横山 順二	
	高知県生活協同組合連合会	専務理事	西岡 雅行	
高知県 (1)	農業振興部	部長	笹岡 貴文	味元 毅 (~第3回検討会)

高知県新食肉センター整備検討会経過

参考資料 2

項目	開催年月日	議題
第1回整備検討会	H28. 11. 10	<ul style="list-style-type: none"> (1) 高知県の状況について <ul style="list-style-type: none"> ①畜産の状況について ②食肉センターの現状について ③高知県広域食肉センターのあり方に関する今後の対応について ④「高知県広域食肉センター」のあり方について (2) 基調講演「高知県で新たに食肉センターを整備するに当たって留意すべきこと」 (3) 意見交換
第2回整備検討会	H28. 12. 1	<ul style="list-style-type: none"> (1) 新食肉センター整備の今後の主な検討事項について (2) 第3回整備検討会までの調査項目について (3) 整備の基本的な考え方について
第3回整備検討会	H29. 2. 23	<ul style="list-style-type: none"> (1) 整備の基本的な考え方について (2) 本県の食肉処理を取り巻く現状について (3) 施設の規模と機能について <ul style="list-style-type: none"> ①生産の見込みと処理頭数 ②施設の規模と求められる機能
第4回整備検討会	H29. 5. 19	<ul style="list-style-type: none"> (1) 第3回検討会での主な意見について (2) 施設の規模と機能について (3) 運営体制について (4) 整備の場所について
第5回整備検討会	H29. 7. 21	<ul style="list-style-type: none"> (1) 第4回検討会での主な意見について (2) 施設の規模と機能について (3) 整備の場所について (4) 運営体制について
第6回整備検討会	H29. 12. 6	<ul style="list-style-type: none"> (1) 第5回検討会での主な意見について (2) 新センターの設置運営体制について (3) 肉用牛の生産の見通しと新食肉センターの経営シュミレーションについて (4) 整備に向けた今後の検討について
第7回整備検討会	H30. 2. 2	<ul style="list-style-type: none"> (1) 整備検討会のとりまとめについて (2) ワーキンググループの内容について